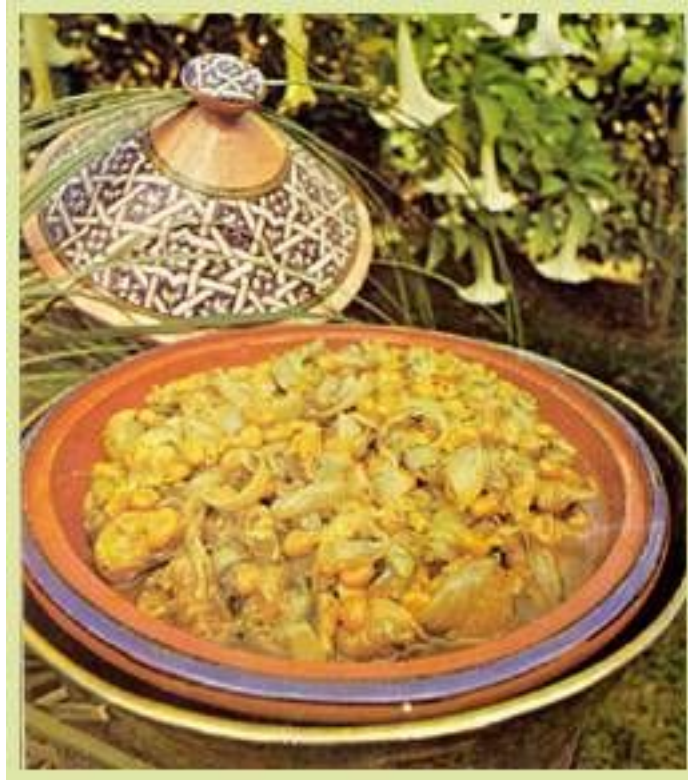


ROGNONS BLANCS AUX POIS CHICHES ET OIGNONS



Les ingrédients (pour 6 personnes)

2 kg de rognons blancs
1 verre de pois chiches trempés la veille puis pelés
1 kg d'oignons émincés
1 cuillerée à soupe de persil haché
100 g de beurre
1 pincée de safran
1/2 cuillerée à café de poivre sel

La préparation

Retirer la peau des rognons, les brasser légèrement avec le sel puis les rincer dans plusieurs eaux.

Les découper en gros dés puis les cuire dans la cocotte avec le beurre, un oignon émincé, le poivre, le safran, les pois chiches et 2 verres d'eau. Couvrir et cuire 1 h 1/2 à feu doux.

Ajouter alors les oignons restant, le persil et un peu de safran, mélanger et faire réduire la sauce à feu plus vif pendant la cuisson des oignons.

Rectifier l'assaisonnement.